

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 20/10 al 24/10

2° SETTIMANA
dal 27/10 al 31/10

3° SETTIMANA
dal 03/11 al 07/11

4° SETTIMANA
dal 10/11 al 14/11

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Risotto • zafferano e piselli* Arrosto di tacchino • alle mele Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di mele	Ravioli agli spinaci Frittata • al forno Patate • al forno Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Crocchette di pesce* Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta • al pomodoro • Mozzarella • Carote • alla julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Farinata di ceci* Insalata • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Raviolini alla zucca Polpette di manzo* alla pizzaioia Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta alle carote	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Polenta • Spezzatino di tacchino* Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Finocchi • e carote • in insalata Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Riso • all'inglese Farinata di ceci* Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* Lasagne • al ragù di manzo • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Insalata calda di nasello* e patate • Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- 🌱 : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- 🐟 : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- ▲ : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano
- DOP

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Giornata mondiale della Mela



Menù di Halloween



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la MELA sarà • ■ e la BANANA sarà • 🌱
 La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
 ◇ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal "FORNO AL FRESCO" presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su bergamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 17/11 al 21/11

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Scarpinocc de Par Mozzarella ■ di Seriate Lattughino Pane • ◇ Frutta di stagione •	Polenta • Bocconcini di tacchino • alla pizzaiola Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • e pesto* Tonno all'olio d'oliva Carote • julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

2° SETTIMANA
dal 24/11 al 28/11

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta • al tonno Primo sale • Spinaci* • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Coscia di pollo • Patate • al forno Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla parmigiana Frittata • al pomodoro • Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

3° SETTIMANA
dal 01/12 al 05/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Fagiolini* • Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • alla rapa rossa • ■ Polpette di manzo* Piselli* • e carote • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • al pomodoro • Crocchette di pesce* • Insalata • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

4° SETTIMANA
dal 08/12 al 12/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
FESTIVITA'	Pasta • al ragù di verdura • Grana padano DOP Broccoli • e cavolfiori • gratinati Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta • all'olio EVO • Spiedino di tacchino* Fagiolini* • Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto • al Branzi Bastoncini di pesce* • Lattughino • e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione • & Torta di S.Lucia	A MARTEDI'

LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- ▲ : gratinatura con l'uso di Parmigiano Reggiano DOP
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù Bergamasco



Menù di Santa Lucia



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la MELA sarà • ■ e la BANANA sarà • ■
La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
◇ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal **"FORNO AL FRESCO"** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su **bergamo.scuole.sercar.it** aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 15/12 al 19/12

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta al pomodoro e pesto* Mozzarella* Spinaci* gratinati ▲ Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta pasticciata Cotoletta di pollo* al forno Carote julienne Pane • ◇ Frutta di stagione & Pandoro	Risotto allo zafferano Platessa* impanata Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	BUONE VACANZE!

2° SETTIMANA
dal 05/01 al 09/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
VACANZE INVERNALI	FESTIVITA'	Pasta al tonno Grana Padano DOP Fagiolini* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto alla parmigiana Hamburger di manzo* Spinaci* Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

3° SETTIMANA
dal 12/01 al 16/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta al ragù di verdura* Spiedino di tacchino* Broccoli freschi e zucca* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Risotto allo zafferano Tonno all'olio d'oliva Insalata* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt • Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'

4° SETTIMANA
dal 19/01 al 23/01

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Riso all'inglese Frittata al forno Insalata e mais* Pane • ◇ Frutta di stagione •	Pasta al pomodoro* Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane • ◇ Frutta di stagione •	Ravioli agli spinaci Crocchette di pesce* Carote julienne Pane • ◇ Frutta di stagione •	A MARTEDI'



LEGENDA

- : prodotto da agricoltura biologica
- 🌱 : prodotto proveniente da Mercato Equosolidale
- : prodotto Km Zero
- 🐟 : prodotto proveniente da pesca sostenibile (MSC)
- ▲ : gratinatura con l'uso di Parmigiano Keggiano
- non
- * : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Natale



Giornata Mondiale della Pizza



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la MELA sarà ■ e la BANANA sarà 🌱
La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
◇ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal **"FORNO AL FRESCO"** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su bergamo.scuole.sercar.it aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!

MENU' INVERNALE PER LA SCUOLA SEC. DI I GRADO MONTESSORI CON PASTI TRASPORTATI - a.s. 2025/2026



1° SETTIMANA
dal 26/01 al 30/01

2° SETTIMANA
dal 02/02 al 06/02

3° SETTIMANA
dal 09/02 al 13/02

4° SETTIMANA
dal 16/02 al 20/02

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Risotto alla parmigiana Frittata con patate Fagiolini* Pane ♦ Frutta di stagione	Polenta Polpette di manzo* alla pizzaiola Piselli* e carote Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al ragù di verdure Mozzarella Finocchi gratinati Pane ♦ Frutta di stagione	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta al pomodoro Spiedino di tacchino* Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Lenticchie in umido Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Fagiolini* Pizza margherita Yogurt Pane ♦ Frutta di stagione	A MARTEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
A DOMANI	Pasta tricolore all'olio EVO Bocconcini di pollo* panati Insalata Arlecchino con carote olive e mais* Pane ♦ Frutta di stagione & Chiacchiere	Raviolini agli spinaci Tonno all'olio d'oliva Finocchi julienne Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne Pane ♦ Frutta di stagione	A MERCOLEDI'
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
CARNEVALE	CARNEVALE	Risotto allo zafferano Grana Padano DOP Carote al vapore Pane ♦ Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Hamburger di manzo* Patate al forno Pane ♦ Frutta di stagione	A MARTEDI'



LEGENDA

- : prodotto da **agricoltura biologica**
- 🌱 : prodotto proveniente da **Mercato Equosolidale**
- : prodotto **Km Zero**
- 🐟 : prodotto proveniente da **pesca sostenibile (MSC)**
- ▲ : gratinatura con l'uso di **Parmigiano Reggiano DOP**

* : decongelati o freschi, a seconda della disponibilità stagionale

MENU' SPECIALI



Menù di Carnevale



Giornata Mondiale dei Legumi



Giornata Nazionale dei Pizzoccheri



Parola alla Food Policy

Menù Green: amici del clima anche a tavola

Un'alimentazione sostenibile è il primo passo per garantire ai nostri bambini e al Pianeta il benessere che meritano. Il **Menù Green** nasce per consentire ai nostri bambini di mangiare sano e sostenibile, senza dimenticare il gusto e le antiche tradizioni mediterranee. Una volta a settimana sarà proposto un menù interamente vegetale, per dimostrare a loro e a tutti che la sostenibilità comincia da tavola. Pasto dopo pasto.

Per saperne di più:
www.foodpolicybergamo.it

Una volta a settimana, la MELA sarà ■ e la BANANA sarà 🌱
La cucina può sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate, no legumi)
♦ Un giorno a settimana, il pane somministrato viene prodotto dal **"FORNO AL FRESCO"** presso la Casa Circondariale di Bergamo (non sarà biologico)

Vuoi conoscere le ricette del menù? Vuoi scoprire curiosità sui menù speciali? Vai su **bergamo.scuole.sercar.it** aggiungi la webapp alla tua home page e resta sempre connesso per novità e comunicazioni!